SAMSUNG

FOUR À MICRO-ONDES

Mode d'emploi et guide de cuisson

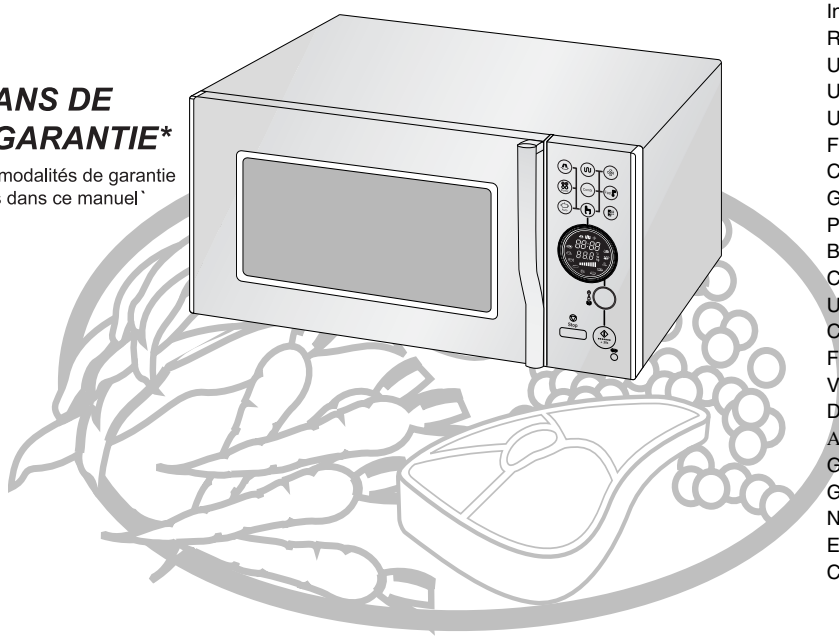
CE1180GW / CE1180GWB
CE1180GWF / CE1180GWT
CE1180UB / CE1180UBB
CE1180GB / CE1180GBB
CE1180GBF / CE1180GBT
CE1180UBF / CE1180UBT

Nutri-Ondes

CÉRAMIQUE-ÉMAIL

5 *ANS DE GARANTIE**

*Voir les modalités de garantie incluses dans ce manuel`



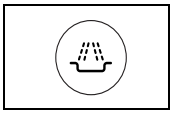
Guide « rapide » d'utilisation 2
Panneau de contrôle 3
Votre four 3
Accessoires 4
Manuel d'utilisation 4
Consignes de sécurité 5
Installation du four 6
Réglage de l'horloge 7
Vérifier le bon fonctionnement du four 7
Fonctionnement des fours à micro-ondes 8
Problèmes et solutions 8
Cuisson / Réchauffage 9
Niveaux de puissance et variations de durée 9
Interrompre la cuisson 10
Réglage du temps de cuisson 10
Utilisation de la fonction Cuisson automatique 11
Utilisation de la fonction Décongélation 12
Utilisation du Plat croustillant 13
Fonction de préchauffage rapide du four 14
Cuisson par chaleur tournante 14
Gril 15
Positionnement de la résistance 15
Bien choisir les accessoires 16
Cuisson à la broche 16
Utilisation de la broche multiple verticale 17
Cuisson combinée 17
Fonction Désodorisation 18
Verrouillage de sécurité du four à micro-ondes 18
Désactivation du bip 19
Arrêt manuel du plateau tournant 19
Guide des plats et ustensiles 20
Guide de cuisson 21
Nettoyage du four à micro-ondes 28
Entreposage et réparation du four à micro-ondes 29
Caractéristiques techniques 29

Code n° : DE68-03064A

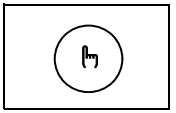
Guide « rapide » d'utilisation

FR

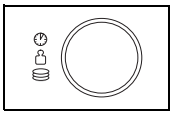
Je veux cuire des aliments.



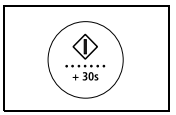
1. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** ( ). Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.



2. Appuyez sur le bouton **Sélection** ( ) jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré soit affiché. Ensuite : Tournez la molette qui clignote.



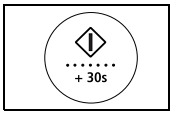
3. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide de la **molette**. Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.



4. Appuyez sur le bouton**Démarrer**( ). Résultat : La cuisson commence.

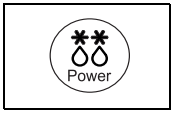
- Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Il émet ensuite un bip toutes les minutes.

Je veux ajouter 30 secondes de cuisson.

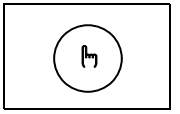


Laissez les aliments dans le four.
Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **+30s** ( ), pour chaque cycle supplémentaire que vous souhaitez ajouter.

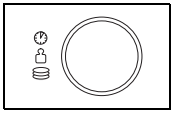
Je veux décongeler rapidement des aliments.



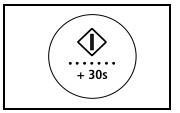
1. Placez les aliments congelés dans le four. Appuyez sur le bouton **Décongélation**( ). Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.



2. Choisissez la catégorie d'aliments en appuyant sur le bouton **Sélection** ( ) jusqu'à ce que la catégorie désirée soit sélectionnée. Ensuite : Tournez la molette qui clignote.



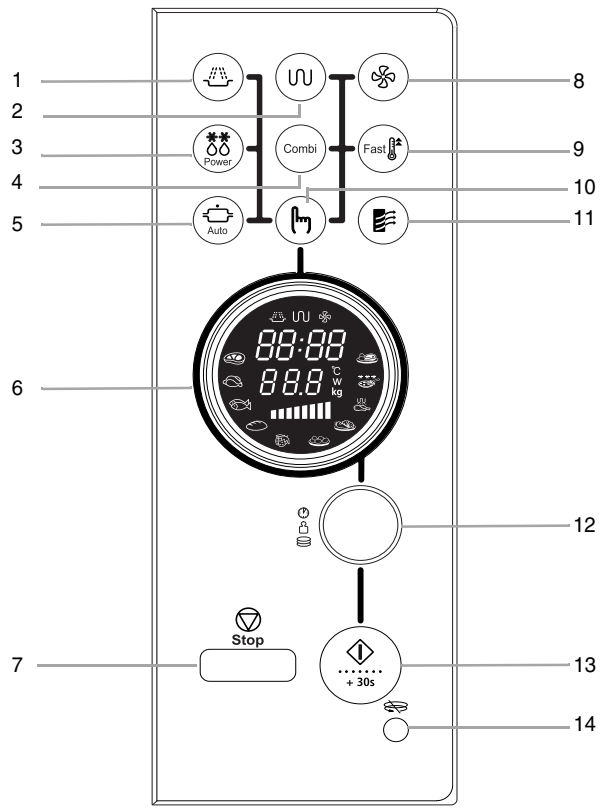
3. Sélectionnez le poids en tournant la **molette** autant de fois que nécessaire. Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.



4. Appuyez sur le bouton **Démarrer**( ). Résultat : La décongélation démarre.

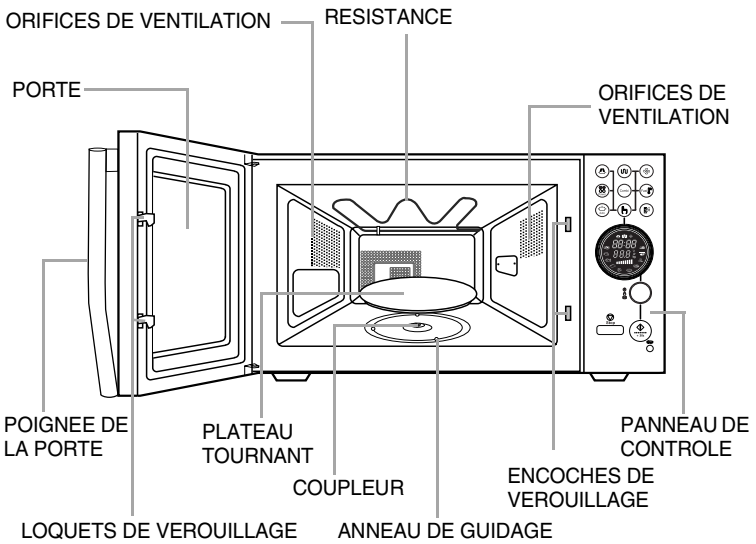
- Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Il émet ensuite un bip toutes les minutes.

Panneau de contrôle



1. BOUTON MICRO-ONDES
2. BOUTON GRIL
3. MODE DECONGELATION
4. BOUTON DE CUISSON COMBINEE
5. MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE
6. CADRAN D'AFFICHAGE
7. BOUTON ARRET/ANNULER
8. BOUTON CHALEUR TOURNANTE
9. BOUTON DE PRECHAUFFAGE RAPIDE
10. BOUTON SELECTION
11. BOUTON DESODORISATION
12. MOLETTE
13. BOUTON DEMARRER
14. BOUTON DE MARCHE/ARRET DU PLATEAU TOURNANT

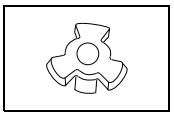
Votre four



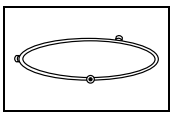
Accessoires

FR

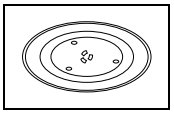
Selon le modèle que vous avez acheté, votre four est livré avec certains accessoires que vous pouvez utiliser de différentes façons.



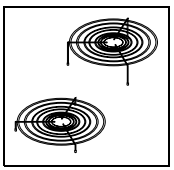
1. **Coupleur :** à placer correctement sur l'arbre du moteur, au bas du four.
   Objectif : Le coupleur sert à faire tourner le plateau tournant.



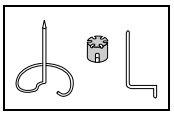
2. **Anneau de guidage :** se place au centre du four.
   Objectif : Le plateau tournant repose sur l'anneau de guidage.



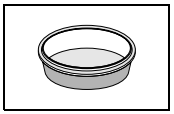
3. **Plateau tournant :** à poser sur l'anneau de guidage, en l'emboîtant sur le coupleur.
   Objectif : Le plateau tournant est la principale surface de cuisson. Il est amovible pour permettre un nettoyage facile.



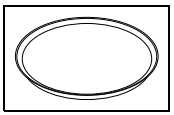
4. **Clayettes métalliques (haute, basse) :** se placent sur le plateau tournant.
   Objectif : Les clayettes métalliques permettent de faire cuire deux plats en même temps. Vous pouvez placer une assiette sur le plateau tournant et une autre sur la clayette. **Les clayettes métalliques peuvent être utilisées en modes Gril et chaleur tournante ainsi qu'en mode cuisson combinée.**



5. **Broche, barbecue coupleur et pic à brochettes :** se placent dans le plat en verre (CE1180GBB / CE1180UBB CE1180GWB / CE1180GBF / CE1180UBF / CE1180GWF uniquement).
   Objectif : La broche permet de rôtir un poulet sans devoir le retourner pendant la cuisson. Elle peut s'utiliser pour une cuisson combinée.



6. **Plat en verre :** se place sur le plateau tournant (CE1180GBB / CE1180UBB / CE1180GWB / CE1180GBF CE1180UBF / CE1180GWF uniquement).
   Objectif : Le support de rôtissage se place sur le plat en verre.



7. **Plateau croustillant :** se place sur le plateau tournant (CE1180GBT / CE1180UBT / CE1180GWT/ CE1180GBF CE1180UBF / CE1180GWF uniquement).
   Objectif : Plateau croustillant permet de mieux dorer les aliments dans les modes de cuisson micro-ondes et combiné, ainsi que de rendre croustillantes les pâtes à quiche et à pizza.

Manuel d'utilisation

Merci de votre achat d'un four à micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de précieuses informations sur l'utilisation de ce four :

- ***Consignes de sécurité***
- ***Accessoires et ustensiles de cuisine***
- ***Conseils de cuisson utiles***

Au debut de ce manuel vous trouverez un guide rapide d'utilisation présentant les trois principales fonctions du four :

- ***Cuisson (mode micro-ondes)***
- ***Décongélation***
- ***Ajout de 30 secondes si le plat n'est pas cuit correctement ou s'il doit encore être réchauffé.***

A la fin du manuel, vous trouverez une illustration du four et du panneau de contrôle décrivant les différents boutons.
Deux symboles sont utilisés dans les illustrations des instructions pas à pas.

Important **Remarque**

- ***PRECAUTIONS DE SECURITE POUR EVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES***

Le non-respect de ces consignes de sécurité vous exposerait à une quantité excessive et dangereuse de micro-ondes.

(a) Vous ne devez en aucun cas tenter d'allumer le four avec la porte ouverte, neutraliser le système de verrouillage (loquets de fermeture de la porte), ni insérer quoi que ce soit dans les orifices du système de verrouillage.

(b) Ne placez jamais d'objet entre la face avant et la porte du four et ne laissez pas s'accumuler de la nourriture ou des résidus de produit de nettoyage sur les joints. Veillez à ce que la porte et ses surfaces d'étanchéité restent propres en les essuyant après chaque utilisation à l'aide d'un chiffon humide, puis d'un chiffon sec et doux.

(c) En cas d'endommagement, n'utilisez le four que s'il a été réparé par un réparateur qualifié ayant suivi une formation dispensée par le fabricant.
Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et que les éléments suivants soient en bon état :
(1) Porte, joints de la porte et surfaces d'étanchéité.
(2) Charnières (vérifiez qu'elles ne sont ni cassées ni desserrées),
(3) Cordon d'alimentation

(d) Toute modification ou réparation du four doit être effectuée par un technicien qualifié ayant suivi une formation dispensée par le fabricant.

Consignes de sécurité

IMPORTANTES CONSIGNES DE SECURITE
A LIRE ATTENTIVEMENT ET A CONSERVER POUR REFERENCE ULTERIEURE.
Avant d'utiliser votre four pour la première fois, veuillez lire les consignes de sécurité suivantes.

1. **N'UTILISEZ PAS** de plats ni d'ustensiles métalliques dans le four à micro-ondes :
   - Plats métalliques
   - Vaisselle avec décorations dorées ou argentées
   - Pics à brochettes, fourchettes, etc.

   Raison : Des étincelles ou des arcs électriques peuvent se produire et endommager le four.
2. **NE CHAUFFEZ PAS** :
   - Des bouteilles, des pots, des récipients étanches à l'air ou emballés sous vide par ex. les petits pots pour bébés
   - Les aliments hermétiques, par ex. les œufs ou les noix/noisettes dans leur coquille, les tomates.

   Raison : Ils peuvent exploser en raison d'une plus forte pression.
   Conseil : Enlevez les couvercles et percez la peau, les sachets, etc.
3. **N'UTILISEZ PAS** le four quand il est vide.
   Raison : Les parois du four pourraient être endommagées.
   Conseil : Laissez en permanence un verre d'eau dans le four. L'eau absorbera les micro-ondes si vous mettez le four en marche accidentellement alors qu'il est vide.
4. Veillez à **NE PAS RECOUVRIR** la grille de ventilation située à l'arriére du four avec du papier ou des torchons.
   Raison : Les torchons ou le papier pourraient prendre feu en raison de l'air chaud s'échappant du four.
5. **PORTEZ TOUJOURS** des gants de cuisine pour sortir les plats du four.
   Raison : D'une part, certains plats absorbent les micro-ondes et d'autre part la chaleur passe toujours des aliments au plat. Ceux-ci sont dès lors chauds.
6. **NE TOUCHEZ PAS** la résistance, ni les parois internes du four.
   Raison : Même si elles n'en ont pas l'air, les parois peuvent être chaudes et risquent de vous brûler même une fois la cuisson terminée. Evitez de toucher les points chauds. Aucune matière inflammable ne doit entrer en contact avec la partie interne du four. Laissez d'abord le four refroidir.
7. Pour réduire les risques d'incendie dans le four :
   - Ne placez aucune matière inflammable à l'intérieur du four.
   - Retirez les liens de fermeture des sachets en papier ou en plastique.
   - N'utilisez pas le four pour faire sécher vos journaux.
   - En cas d'apparition de fumée, laissez la porte fermée et débranchez le four.
8. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites chauffer des liquides ou de la nourriture pour bébés.
   - Observez TOUJOURS un temps de repos d'au moins 20 secondes après le réchauffage pour que la température se répartisse uniformément.
   - Remuez pendant le réchauffage si nécessaire mais remuez TOUJOURS après.
   - Pour éviter de porter les liquides à ébullition et risquer de s'ébouillanter, remuez avant, pendant et après le réchauffage.
   - En cas de brûlure, suivez les consignes suivantes de PREMIERS SECOURS :
     * Immergez la zone ébouillantée dans de l'eau froide pendant au moins dix minutes.
     * Recouvrez la plaie avec un pansement propre et sec.
     * N'appliquez aucune crème, huile ni lotion.
   - **NE REMPLISSEZ JAMAIS** le récipient jusqu'en haut et utilisez un récipient plus large en son sommet qu'à sa base afin d'empêcher le liquide de déborder. Les bouteilles dont le col est étroit risquent d'exploser en cas de surchauffe.
   - Vérifiez **TOUJOURS** la température de la nourriture pour bébés et du lait avant de les donner.
   - Ne faites **JAMAIS** chauffer un biberon avec la tétine. Il pourrait exploser en cas de surchauffe.
   - Lorsque des boissons sont réchauffées au micro-ondes, il peut arriver qu'elles se mettent à bouillir une fois le récipient sorti du four. Manipulez donc le récipient avec précaution.
9. Veillez à ne pas endommager le cordon d'alimentation.
   - N'immergez pas le cordon ou la prise dans l'eau et tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
   - N'utilisez pas le four si la prise ou le cordon est endommagé.
10. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tenez-vous légèrement à distance (longueur d'un bras tendu environ).
    Raison : L'air ou la vapeur chaude pourrait vous brûler.
11. Nettoyez régulièrement l'intérieur du four pour qu'il soit toujours propre.
    - Après avoir attendu que le four ait refroidi afin d'éviter tout accident, nettoyez l'intérieur du four à micro-ondes après chaque utilisation avec une solution détergente douce.

    Raison : Les résidus d'aliments et les projections de graisse collés sur les parois du four peuvent endommager le revêtement et réduire la performance du four.
12. Vous pourrez entendre un « clic » lorsque le four fonctionne, tout particulièrement en mode décongélation.
    Raison : Ce son est émis lors des changements de puissance délivrée par le four. Cette situation est normale.
13. Si vous mettez le four en marche sans aucun aliment ni boisson à l'intérieur, il s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité. Patientez plus d'une demi-heure avant de réutiliser le four normalement.
    - Ne vous inquiétez pas si le four continue à fonctionner au terme de la cuisson.

      Raison : Cet appareil a été conçu de manière à faire tourner le ventilateur pendant quelques minutes, sans faire fonctionner le four à micro-ondes, de manière à refroidir ses composants électroniques internes. Ce refroidissement est utilisé lorsque vous appuyez sur le bouton d'arrêt ou que vous ouvrez la porte au terme de la cuisson, si le four a fonctionné pendant plusieurs minutes en mode cuisson (MICRO-ONDES, GRIL, CHALEUR TOURNANTE, MICRO-ONDES + GRIL, MICRO-ONDES + CHALEUR TOURNANTE). Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Il émet ensuite un bip toutes les minutes.

Consignes de sécurité (suite)

IMPORTANTES CONSIGNES DE SECURITE

Regardez régulièrement à l'intérieur du four lorsque vous réchauffez ou cuisinez des aliments dans des récipients jetables en plastique, en papier ou toute autre matière combustible.

AVERTISSEMENT :

N'utilisez jamais le four si la porte ou les joints de la porte sont endommagés. Faites-les réparer/remplacer par une personne qualifiée avant de réutiliser le four.

AVERTISSEMENT :

Seule une personne compétente est habilitée à effectuer les opérations de maintenance ou de réparation impliquant le retrait d'un cache de protection contre l'exposition aux micro-ondes.

AVERTISSEMENT :

Ne faites jamais chauffer les liquides et autres aliments dans des récipients fermés car ils pourraient exploser.

AVERTISSEMENT :

Ne laissez un enfant utiliser le four sans supervision que s'il a reçu des instructions précises lui permettant d'utiliser le four en toute sécurité et s'il comprend les dangers inhérents à une mauvaise utilisation.

AVERTISSEMENT :

L'intérieur et la porte du four chauffent pendant les modes de cuisson par chaleur tournante et combinés.

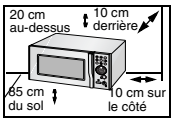
Protection de l'environnement

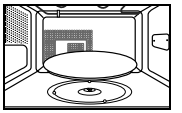
Prenez soin de deposer l'emballage de votre appareil dans un centre de recyclage de type Point Vert.

☛ **N'UTILISEZ PAS** le four sans le coupleur, l'anneau de guidage et le plateau tournant.

Installation du four

Ce four à micro-ondes peut être placé à peu près n'importe où (plan de travail ou étagère dans la cuisine, chariot, table).





1. Lorsque vous installez votre four, veillez à laisser au moins 10 cm d'espace derrière et sur les côtés du four, 20 cm au-dessus du four et placez le four à 85 cm du sol, pour assurer une bonne ventilation.
2. Enlevez tous les matériaux d'emballage placés à l'intérieur du four.
   Installez le plateau tournant et l'anneau de guidage.
   Vérifiez que le plateau tourne sans résistance.
3. Placez le four de manière à pouvoir atteindre la prise facilement.

☛ Ne bloquez **jamais** la grille d'aération car le four pourrait surchauffer et s'éteindre automatiquement. Vous ne pourrez plus l'utiliser tant qu'il n'aura pas suffisamment refroidi.

☛ Branchez le cordon à une prise reliée à la terre de 230 Volt, 50 Hz, courant alternatif. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou une personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.

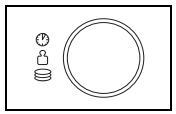
☛ **N'installez pas** le four à micro-ondes dans un lieu chaud ou humide, par exemple, à proximité d'un four traditionnel ou d'un radiateur. Il est essentiel de respecter les caractéristiques d'alimentation du four. En cas d'utilisation d'une rallonge électrique, s'assurer qu'elle a les mêmes caractéristiques que le câble fourni avec le four. Essuyez l'intérieur du four et le joint de la porte à l'aide d'un chiffon humide avant d'utiliser le four pour la toute première fois.

Réglage de l'horloge

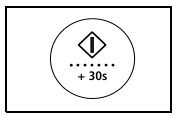
Votre four est doté d'une horloge intégrée. L'heure peut uniquement être affichée en format 24 heures. Vous devez impérativement régler l'horloge :

- ***Lorsque vous installez votre four pour la première fois.***
- ***Après une coupure de courant.***

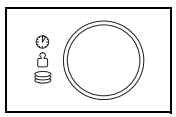
✉ N'oubliez pas de régler l'heure lors des passages à l'heure d'été et d'hiver.



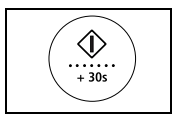
1. Tournez la **molette** pour régler l'heure.
Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.



2. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (◊).
Ensuite : Tournez la molette qui clignote.



3. Tournez la **molette** pour régler les minutes.
Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.



4. Une fois l'heure réglée, appuyez sur le bouton **Démarrer** (◊).
Résultat : L'heure est affichée lorsque le four n'est pas en marche.

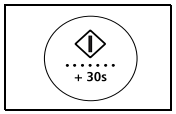
Vérifier le bon fonctionnement du four

FR

Pour vérifier que le four fonctionne correctement, suivez la procédure ci-dessous. En cas de doute, consultez la section « Problèmes et solutions » à la page suivante.

✉ Branchez le cordon d'alimentation à une prise murale adéquate. Le plateau tournant doit être bien positionné dans le four. Si le niveau de puissance n'est pas au maximum (100% - 900 W), l'eau prendra plus de temps à bouillir.

Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée à droite de la porte. Placez un verre d'eau sur le plateau tournant. Fermez la porte.



Appuyez sur le bouton **Démarrer** (◊) et réglez le temps sur 4 ou 5 minutes en appuyant quatre ou cinq fois sur le bouton **Démarrer** (◊).
Résultat : L'eau chauffe pendant 4 à 5 minutes, après quoi, elle doit normalement être en ébullition.

FR

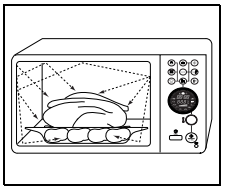
Fonctionnement des fours à micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie diffusée permet de cuire ou de réchauffer les aliments sans altérer leur couleur ni leur forme.

Vous pouvez utiliser le four pour :

- ***Décongeler des aliments***
- ***Réchauffer des aliments***
- ***Cuire des aliments***

Principe de cuisson



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réfléchies à l'intérieur du four et sont réparties uniformément pendant que le plat tourne sur le plateau tournant. Les aliments sont ainsi cuits uniformément.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit tandis que la chaleur est diffusée à l'intérieur des aliments.
3. Le temps de cuisson varie en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - Quantité et densité
   - Teneur en eau
   - Température initiale (aliments réfrigérés ou pas)

☛ Parce que le centre des aliments est cuit par dispersion de la chaleur, la cuisson se poursuit même lorsque vous avez sorti les aliments du four. Il est donc essentiel de respecter les temps de repos spécifiés dans les recettes et dans le manuel pour assurer :

- Une cuisson uniforme des aliments jusque dans leur centre
- Une température uniforme des aliments

Problèmes et solutions

Il faut toujours un certain temps avant de bien connaître un nouvel appareil. Voici des solutions à quelques-uns des problèmes les plus fréquemment rencontrés. Vous gagnerez ainsi du temps et éviterez de devoir appeler inutilement le service d'assistance.

- Les situations suivantes sont tout à fait normales :
  - Condensation à l'intérieur du four.
  - Circulation d'air autour de la porte et à l'extérieur du four.
  - Réflexion lumineuse autour de la porte et à l'extérieur du four.
  - Vapeur s'échappant de la porte ou de la grille.
- Les aliments ne sont pas cuits.
  - Avez-vous sélectionné le bon temps de cuisson et appuyé sur le bouton **Démarrer** (◇) ?
  - La porte est-elle fermée ?
  - Une surcharge électrique peut avoir fait sauter un fusible ou fait disjoncter le compteur.
- Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
  - Avez-vous programmé le bon temps de cuisson pour ces aliments ?
  - Avez-vous sélectionné le bon niveau de puissance ?
- Apparition d'étincelles et d'arcs électriques à l'intérieur du four.
  - Avez-vous utilisé un plat arborant des décorations métalliques ?
  - Avez-vous laissé une fourchette ou un ustensile métallique dans le four ?
  - Avez-vous placé une feuille d'aluminium trop près des parois internes ?
- Le four génère des interférences avec la radio ou la télévision.
  - En effet, de légères interférences peuvent se produire lors du fonctionnement du four. Cette situation est normale.
    - * Solution : Installez le four à un endroit assez éloigné d'un téléviseur, une radio ou une antenne.
  - Si le microprocesseur du four détecte des interférences, le cadran d'affichage peut être réinitialisé.
    - * Solution : Débranchez le cordon d'alimentation et rebranchez-le. Remettez l'horloge à l'heure.
- Le message « E - 25 » est affiché.
  - Le message « E - 25 » s'affiche automatiquement avant que le four ne subisse une surchauffe. Si ce message s'affiche, appuyez sur le bouton « ▽ » pour activer le mode d'initialisation.

Si les solutions ci-dessus ne permettent pas de remédier au problème, contactez le service clientèle de Samsung.

Munissez-vous des informations suivantes :

- ***Modèle et numéro de série, normalement imprimés à l'arrière du four***
- ***Vos données de garantie***
- ***Une description précise du problème***

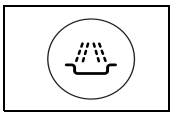
Contactez ensuite votre revendeur ou le service après-vente de SAMSUNG.

Cuisson / Réchauffage

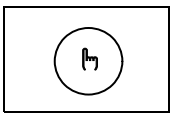
La section suivante décrit comment faire cuire ou réchauffer des aliments.

☛ Vérifiez TOUJOURS vos paramètres de cuisson avant de quitter la pièce.

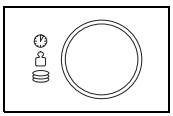
Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau tournant. Fermez la porte. N'allumez jamais le four quand il est vide.



1. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** ( ).
Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
( ) (mode micro-ondes)
Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.

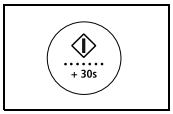


2. Sélectionnez le niveau de puissance souhaité en appuyant sur le bouton **Sélection** ( ) jusqu'à ce que la puissance requise s'affiche. Reportez-vous au tableau des puissances ci-dessous pour plus d'informations.
Ensuite : Tournez la molette qui clignote.



3. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide de la **molette**.
- Exemple : Pour une cuisson de 3 minutes et 30 secondes, tournez la molette vers la droite afin d'afficher 3:30.

Résultat : Le temps de cuisson s'affiche.
Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.



4. Appuyez sur le bouton **Démarrer** ( ).
Résultat : La lumière du four s'allume et le plateau se met à tourner. La cuisson démarre. Quand elle est terminée:
- ◆ Le four émet un bip et l'indication « 0 » clignote à quatre reprises. Il émet ensuite un bip toutes les minutes.

✉ Pour connaître le niveau de puissance actuel du four, appuyez une fois sur **Sélection** ( ). Si vous voulez modifier le niveau de puissance en cours de cuisson, appuyez plusieurs fois sur le bouton **Sélection** ( ) de manière à sélectionner le niveau désiré.

Démarrage rapide :

✉ Si vous souhaitez faire chauffer un plat pour une très courte durée à la puissance maximale (900 W), vous pouvez appuyer sur le bouton **+30s** ( ) pour chaque cycle supplémentaire de 30 secondes de cuisson. Le four démarre immédiatement.

Niveaux de puissance et variations de durée

FR

La fonction Niveau de puissance permet d'adapter la quantité d'énergie émise et donc la durée requise pour cuire ou réchauffer les aliments, en fonction de leur type et de leur quantité. Six niveaux de puissance sont disponibles.

Niveau de puissance	Pourcentage	Puissance
ELEVE	100 %	900 W
MOYEN-ELEVE	67 %	600 W
MOYEN	50 %	450 W
MOYEN-BAS	33 %	300 W
DECONGELATION	20 %	180 W
BAS	11 %	100 W

La durée de cuisson indiquée dans les recettes et dans ce manuel correspond au niveau de puissance spécifique indiqué.

Si vous choisissez un...	La durée de cuisson doit être...
Niveau de puissance plus élevé	Réduite
Niveau de puissance moins élevé	Augmentée

FR

Interrompre la cuisson

Vous pouvez interrompre la cuisson à tout moment de manière à :

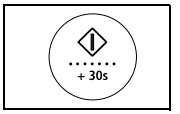
- ***Contrôler les aliments ;***
- ***Retourner les aliments ou les mélanger ;***
- ***Laisser reposer les aliments.***

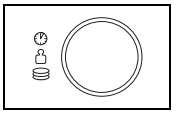
Pour interrompre la cuisson...	**Puis...**
Provisoirement	Ouvrez la porte. Résultat : Le four s'arrête. Pour redémarrer la cuisson, refermez la porte appuyez sur le bouton **Démarrer** (◊).
Définitivement	Appuyez sur le bouton **Stop** (⊽). Résultat : Le four s'arrête. Pour annuler les paramètres de cuisson, appuyez sur le bouton **Stop** (⊽).

Réglage du temps de cuisson

Tout comme pour une cuisson traditionnelle, il peut arriver qu'il soit nécessaire d'ajuster quelque peu le temps de cuisson, en fonction des caractéristiques des aliments ou de vos goûts. Vous pouvez :

- ***Déterminer à tout moment où en est la cuisson, en ouvrant la porte ;***
- ***Augmenter ou diminuer le temps de cuisson.***





1. Pour augmenter le temps de cuisson des aliments, appuyez sur le bouton **+30s** (◊) autant de fois que vous voulez ajouter de cycle de 30 secondes.
   - Exemple : Pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur le bouton **+30s** (◊).
2. Pendant la cuisson, vous pouvez réduire ou augmenter le temps de cuisson en tournant la **molette** vers la droite ou la gauche.

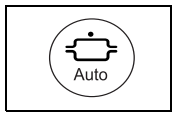
Utilisation de la fonction Cuisson automatique

FR

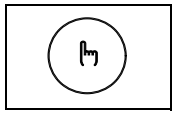
Les cinq fonctions de cuisson automatique ( ) comprennent des durées de cuisson prédéfinies. Vous n'avez pas besoin de définir le temps de cuisson ni le niveau de puissance.
Vous pouvez indiquer la quantité d'aliments entournant la molette.

☛ Utilisez uniquement des récipients allant au four micro-ondes.

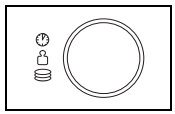
Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau tournant. Fermez la porte.



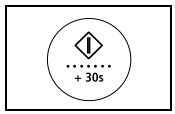
1. Appuyez sur le bouton **Cuisson automatique** ( ). Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.



2. Sélectionnez le type d'aliment souhaité en appuyant sur le bouton **Sélection** ( ). Reportez-vous au tableau à la page suivant pour connaître la description des différents réglages prédéfinis.
Ensuite : Tournez la molette qui clignote.



3. Sélectionnez la quantité d'alimentsdd en tournant la **molette**.
Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.



4. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (◊).
Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du réglage prédéfini que vous avez choisi.
- Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Il émet ensuite un bip toutes les minutes.

Le tableau suivant présente les différents programmes de cuisson automatique avec les quantités, les temps de repos et quelques conseils. Les programmes 1, 4 et 5 ne fonctionnent qu'en mode micro-ondes. Le programme 3 emploie une combinaison de micro-ondes et de gril. Le programme 2 emploie une combinaison de micro-ondes et de chaleur tournante.

Code	Plat	Quantité	Temps de repos	Conseils
	Plat préparé (froid)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Mettez dans une assiette en céramique et couvrez de film étirable spécial micro-ondes. Ce programme convient pour les repas à 3 composants (par ex. viande en sauce, légumes et accompagnement, pommes de terre, riz ou pâtes).
	Pizza surgelée	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Placez une pizza surgelée (-18° C) sur la clayette basse, ou placez-en deux sur la clayette basse et la clayette haute.
	Morceaux de poulet	200-300 g (1 morceaux) 400-500 g (2 morceaux) 600-700 g (3 morceaux) 800-900 g (3 ou 4 morceaux)	2-3 min.	Badigeonnez les morceaux de poulet avec de l'huile et assaisonnez avec du poivre, du sel et du paprika. Disposez-les en cercle sur la clayette haute, côté peau vers le bas. Retournez-le dès que le four émet un bip.
	Légumes frais	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2 à 3 minutes	Pesez les légumes après les avoir lavés, nettoyés et coupés en morceaux de même grosseur. Mettez-les dans un plat en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour cuire de 200 à 250 g, 45 ml (3 cuillères à soupe) pour 300 à 450 g, et de 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) pour 500à 750 g. Remuez en fin de cuisson. Si vous préparez une plus grosse quantité, remuez une fois pendant la cuisson.
	Pommes de terre épluchées	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2 à 3 minutes	Pesez les pommes de terre après les avoir épluchées, lavées et coupées en morceaux de même grosseur. Mettez-les dans un plat en verre et couvrez. Ajoutez 45 ml (3 cuillères à soupe) d'eau pour cuire de 300 à 450 g, et 60 ml (4 cuillères à soupe) pour cuire de 500 à 750 g.

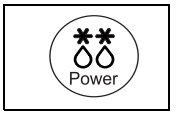
Utilisation de la fonction Décongélation

FR

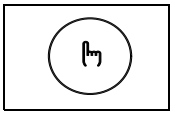
La fonction Décongélation automatique ( ) vous permet de décongeler les viandes, les volailles, les poissons, le pain, les gâteaux et les fruits. Le temps de décongélation et le niveau de puissance sont calculés automatiquement. Vous n'avez qu'à sélectionner le programme et le poids.

☛ Utilisez uniquement des récipients allant au four micro-ondes.

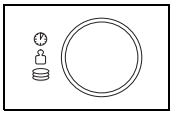
Ouvrez la porte. Placez les aliments congelés sur un conteneur en céramique, au centre du plateau tournant. Fermez la porte.



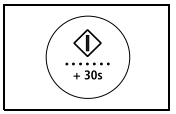
1. Appuyez sur le bouton **Décongélation automatique** ( ). Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.



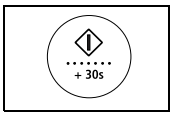
2. Sélectionnez le type d'aliment souhaité en appuyant sur le bouton **Sélection** ( ). Reportez-vous au tableau à la page suivant pour connaître la description des différents réglages prédéfinis.
Ensuite : Tournez la molette qui clignote.



3. Indiquez le poids des aliments en tournant la **molette**.
Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.



4. Appuyez sur le bouton **Démarrer** ( ).
Résultat :
- Le programme de décongélation démarre.
- Le four émet un bip pendant la décongélation, indiquant que vous devez retourner les aliments.



5. Appuyez à nouveau sur le bouton **Démarrer** ( ) pour terminer le cycle de décongélation.
Résultat : Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Il émet ensuite un bip toutes les minutes.

☛ Vous pouvez également décongeler manuellement. Pour ce faire, choisissez la fonction micro-ondes avec un niveau de puissance de 180 W. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section intitulée « Décongélation » à la page 24.

Le tableau suivant présente les différents programmes de décongélation avec les quantités, les temps de repos et quelques conseils. Retirez les emballages avant de décongeler des aliments. Placez la viande, la volaille ou le poisson sur une assiette en céramique.

Code	Aliments	Quantité	Temps de repos	Conseils
	Viande	200 à 2000g	20 à 90 minutes	Retournez la viande lorsque le four émet un bip. Ce programme peut être utilisé pour le bœuf et l'agneau (steaks, côtes, côtelettes et haché).
	Volaille	200 à 2000g	20 à 90 minutes	Retournez la volaille lorsque le four émet un bip. Ce programme peut être utilisé pour le poulet (entier ou en morceaux).
	Poisson	200 à 2000g	20 à 60 minutes	Retournez le poisson lorsque le four émet un bip. Ce programme peut être utilisé pour les poissons entiers ou les filets.
	Pain/ Cake	120 à 1000g	10 à 60 minutes	Placez le pain ou le gâteau sur une feuille de papier de cuisine et retournez-le dès que le four émet un bip (le four continue à fonctionner et s'interrompt lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme peut être utilisé pour tous les types de pain, entier ou en tranches, ainsi que pour les petits pains et les baguettes. Disposez-les petits pains en cercle. Ce programme peut être utilisé pour tous les types de cake, de gâteaux et de tartes, à l'exception des pâtes sablées, des gâteaux aux fruits et à la crème ou nappés de chocolat.
	Fruits	100 à 600g	5 à 20 minutes	Etalez les fruits sur un plateau en verre ou sur une assiette plate. Ce programme peut être utilisé pour tous les types de fruits.

Utilisation du Plat croustillant

CE1180GBT CE1180UBT / CE1180GWT / CE1180GBF CE1180UBF / CE1180GWF uniquement

Normalement, en cas de cuisson dans un four à micro-ondes, en mode gril ou micro-ondes dans un four à gril/chaleur tournante, le dessous d'aliments tels que pâtisseries et pizzas a tendance à devenir très humide. Le plat croustillant Samsung permet d'obtenir des aliments croustillants.

Le plat croustillant peut également servir pour cuire le bacon, les œufs, les saucisses, etc.

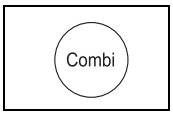
☛ Avant d'utiliser le plat croustillant, préchauffez-le en activant le mode combiné pendant 3 à 5 minutes :
- Combinaison de chaleur tournante (220° C) et de micro-ondes. (puissance de 600 W)
- Combinaison de gril et de micro-ondes (puissance de 300 W)
- Voir page 17 respectivement.

1. Préchauffez le plat croustillant comme expliqué ci-avant.
- Manipulez le plat croustillant à l'aide de gants, car il devient très chaud.

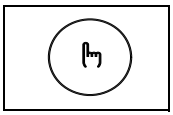
2. Pour faire cuire des aliments, comme du bacon et des œufs, badigeonnez le plat avec de l'huile pour qu'ils puissent bien dorer.

3. Placez les aliments sur le plat croustillant préchauffé.
- Ne placez aucun objet sur plat croustillant préchauffé qui ne soit résistant à la chaleur (p.ex. des bols en plastique).

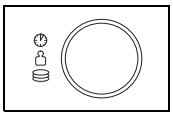
4. Placez le plat croustillant sur le plateau tournant du four à micro-ondes.
- Ne placez jamais le plat croustillant au four sans le plateau tournant.



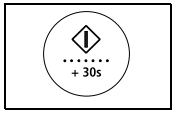
5. Appuyez sur le bouton **Combi**.
Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.



6. Sélectionnez le mode combiné désiré en appuyant sur le bouton **Sélection** ( ).
Ensuite : Tournez la molette qui clignote.

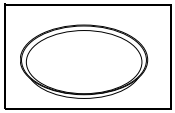


7. Réglez le temps de cuisson en tournant la **molette** jusqu'à ce que la durée désirée soit affichée.
Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.



8. Appuyez sur le bouton **Démarrer** ( ).
Résultat : La cuisson commence.
- ◆ Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Il émet ensuite un bip toutes les minutes.

Comment nettoyer le plat croustillant



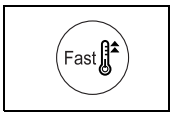
La meilleure manière de nettoyer le plat croustillant consiste à employer de l'eau et du détergent, puis à le rincer à l'eau claire. N'utilisez pas de brosse ni d'éponge dure afin de ne pas endommager la surface du plat.

☛ Comme le plat croustillant comporte une couche de téflon, il peut être endommagé si vous ne l'utilisez pas correctement.
- Ne découpez jamais d'aliments sur la platine. Retirez les aliments avant de les couper en tranches.
- Pour retourner les aliments, employez de préférence une spatule en plastique ou en bois.

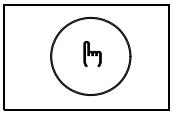
FR

Fonction de préchauffage rapide du four

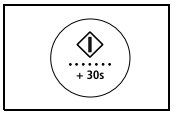
Dans le cadre de la cuisson par chaleur tournante, il est conseillé de préchauffer votre four à la bonne température avant d'y placer la nourriture.
Lorsque le four atteint la température requise, il la maintient pendant 10 minutes environ et s'éteint ensuite automatiquement.
Assurez-vous que la résistance est en position correcte pour le type de cuisson désiré.



1. Appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide**(Fast). Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.



2. Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **Sélection** ( ) afin de régler la température.
Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
250° C (température)
Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.



3. Appuyez sur le bouton **Démarrer** ( ).
Résultat : Le four est préchauffé jusqu'à la température demandée.
- Lorsque la température demandée est atteinte, le four émet 6 bips et la température est maintenue pendant 10 minutes.
- Après 10 minutes, le four émet 4 bips et cesse de fonctionner.

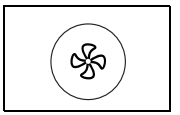
✉ Si vous voulez connaître la température à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** (Fast).

Cuisson par chaleur tournante

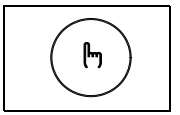
Le mode chaleur tournante permet de cuire des aliments de la même manière qu'un four traditionnel. Le mode micro-ondes n'est pas utilisé. Vous pouvez régler la température désirée entre 40 et 250° C selon huit niveaux prédéfinis. Le temps de cuisson maximum est de 60 minutes.

☛ Si vous voulez utiliser le mode Préchauffage rapide pour préchauffer le four :
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour toucher les récipients chauffés, car ils restent très chauds.
- Vous obtiendrez de meilleurs résultats de cuisson et des aliments plus dorés en employant la clayette basse.

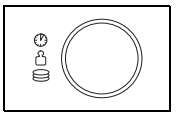
Assurez-vous que la résistance est en position horizontale et que le plateau tournant est placé correctement. Ouvrez la porte, placez le récipient sur la clayette basse et activez le plateau tournant.



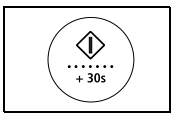
1. Appuyez sur le bouton **chaleur tournante** ( ). Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.



2. Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **Sélection** ( ) afin de régler la température.
Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
(mode chaleur tournante)
250° C (température)
Ensuite : Tournez la molette qui clignote.



3. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide de la **molette**. Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.



4. Appuyez sur le bouton **Démarrer** ( ).
Résultat : La cuisson commence.
- Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Il émet ensuite un bip toutes les minutes.

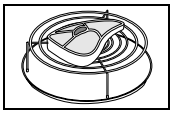
✉ Vous pouvez à tout moment contrôler la température en appuyant sur le bouton **Préchauffage rapide** (Fast).

Gril

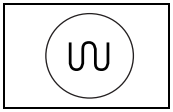
Le gril vous permet de réchauffer et de faire dorer rapidement des aliments, sans utiliser la fonction micro-ondes.

- ***Utilisez toujours des gants de cuisine pour toucher les récipients chauffés, car ils restent très chauds.***
- ***Vous obtiendrez de meilleurs résultats de cuisson et des aliments mieux grilés en employant la clayette haute.***

Assurez-vous que la résistance est en position horizontale et que la clayette désirée est placée correctement.

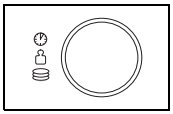


1. Ouvrez la porte du four et placez les aliments sur la grille.



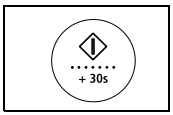
2. Appuyez sur le bouton **Gril** (⋂⋃).
Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
⋂⋃ (mode gril)
Ensuite : Tournez la molette qui clignote.

- Vous ne pouvez pas sélectionner la température du gril.



3. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide de la **molette**.
- Le temps de cuisson maximum est de 60 minutes.

Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.



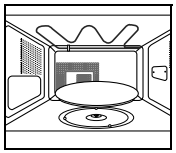
4. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (◈).
Résultat : La cuisson démarre.
- ◆ Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Il émet ensuite un bip toutes les minutes.

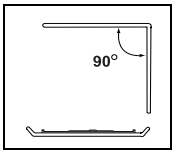
Positionnement de la résistance

La résistance est utilisée en mode Gril.
La résistance s'utilise pour la cuisson d'aliments par chaleur tournante, à l'aide du gril ou à la broche. Vous pouvez la placer dans deux positions :

- ***Position horizontale pour la cuisson par chaleur tournante et l'emploi du gril***
- ***Position verticale pour cuisson à la broche (CE1180GBB/ CE1180UBB / CE1180GWB / CE1180GBF / CE1180UBF / CE1180GWF)***

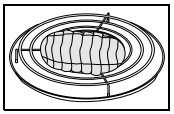
☛ Ne changez la résistance de position que lorsqu'elle est froide et ne forcez pas lorsque vous la placez à la verticale.





Pour positionner la résistance ...	**Puis...**
En position verticale (cuisson à la broche uniquement : CE1180GBB CE1180UBB/CE1180GWB CE1180GBF/CE1180UBF CE1180GWF)	◆ Abaissez la résistance ◆ Poussez-la vers le fond du four jusqu'à ce qu'elle soit parallèle à sa paroi arrière
En position horizontale (cuisson par chaleur tournante et gril)	◆ Tirez la résistance vers vous. ◆ Poussez-la vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit parallèle avec la face supérieure du four

Bien choisir les accessoires



La cuisson traditionnelle par chaleur tournante exige l'emploi d'ustensiles de cuisine. Vous ne devez toutefois employer que des ustensiles que vous utiliseriez dans un four traditionnel.

Les récipients allant au micro-ondes ne conviennent généralement pas pour la cuisson par chaleur tournante ; n'utilisez pas de récipients ou de plats en plastique, des gobelets en carton, des serviettes, etc.

Pour la cuisson combinée (gril et micro-ondes), utilisez des plats adaptés à la fois aux fours à micro-ondes et aux fours traditionnels. L'utilisation d'ustensiles ou de plats métalliques peut endommager le four.

☛ Pour de plus amples renseignements sur les ustensiles et les plats adaptés aux micro-ondes, reportez-vous au Guide des plats et ustensiles à la page 20.

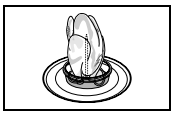
Cuisson à la broche

CE1180GBB / CE1180UBB / CE1180GWB / CE1180GBF / CE1180UBF / CE1180GWF uniquement

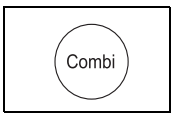
La broche permet d'effectuer des grillades sans devoir retourner la viande. Elle peut s'utiliser pour une cuisson combinée.

☛ Assurez-vous que le poids de la viande est réparti équitablement sur la broche et que cette dernière tourne sans à-coups.

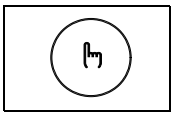
Utilisez toujours des gants de cuisine pour toucher les récipients chauffés, car ils restent très chauds.



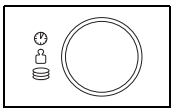
1. Enfoncez la broche à travers le centre de la viande.
Exemple :Enfoncez la broche entre le dos et la poitrine d'un poulet.
Placez la broche sur son support dans le plat en verre, puis posez ce plat sur le plateau tournant. Pour aider la viande à dorer, enduisez-la d'huile assaisonnée.



2. Appuyez sur le bouton **Combi**.
Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.

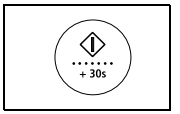


3. Sélectionnez le mode combiné désiré en appuyant sur le bouton **Sélection** ( ).
Ensuite : Tournez la molette qui clignote.



4. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide de la **molette**.
- Le temps de cuisson maximum est de 60 minutes.

Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.



5. Appuyez sur le bouton **Démarrer** ( ).
Résultat : La cuisson démarre et la broche se met à tourner.
- ◆ Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Il émet ensuite un bip toutes les minutes.

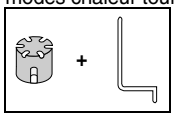
6. Lorsque la viande est cuite, retirez la broche avec précaution, en vous protégeant à l'aide de gants de cuisine.

Utilisation de la broche multiple verticale

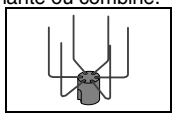
CE1180GBB / CE1180UBB / CE1180GWB / CE1180GBF / CE1180UBF / CE1180GWF uniquement

BROCHE MULTIPLE POUR BROCHETTES

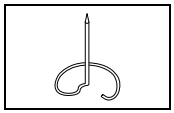
La broche multiple comportant 6 brochettes permet de cuire aisément de la viande, de la volaille, du poisson, des légumes (p.ex. oignons, poivrons ou courgettes) ou des fruits coupés en morceaux.
Vous pouvez cuire les aliments ci-dessus sur des brochettes en employant les modes chaleur tournante ou combiné.



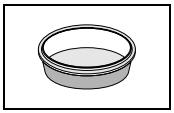
Coupleur brochettes



Broche multiple



Brochette



Plat en verre

UTILISATION DE LA BROCHE MULTIPLE AVEC LES BROCHETTES

1. Pour préparer des brochettes à l'aide de la broche multiple, utilisez les 6 pics à brochettes.
2. Placez la même quantité d'aliments sur chaque brochette.
3. Placez la broche dans le plat en verre et insérez-y la broche multiple.
4. Placez le plat en verre, avec la broche multiple, au centre du plateau tournant.

✉ Assurez-vous que la résistance du gril se trouve en position appropriée, au fond du four et non sur le dessus, avant d'entamer la cuisson.

RETRAIT DE LA BROCHE MULTIPLE DU FOUR APRES LA CUISSON

1. Employez des gants de cuisine pour retirer le plat en verre et la broche multiple du four, car il est très chaud.
2. Employez également des gants pour retirer la broche multiple du support de broche.
3. Retirez doucement les brochettes et utilisez une fourchette pour en retirer les morceaux d'aliments.

✉ La broche multiple ne peut pas être nettoyée au lave-vaisselle. Nettoyez-la à la main, à l'aide d'eau chaude et de produit de vaisselle. Après utilisation, retirez la broche multiple du four.

Cuisson combinée

FR

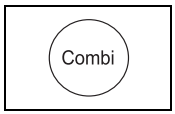
Vous pouvez également combiner la cuisson micro-ondes et la cuisson gril ou chaleur tournante, pour cuire et dorer en même temps.

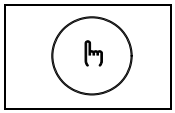
☛ Utilisez TOUJOURS des plats et des ustensiles adaptés aux fours traditionnels et aux fours micro-ondes. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils permettent aux micro-ondes de pénétrer uniformément les aliments.

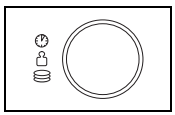
Utilisez TOUJOURS des gants pour sortir les plats du four, car ils sont très chauds.

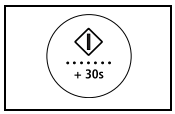
Vous obtiendrez de meilleurs résultats de cuisson et des aliments mieux grilés en employant la clayette haute.

Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la clayette convenant le mieux à leur type. Placez la clayette sur le plateau tournant. Fermez la porte.









1. Appuyez sur le bouton **Combi**.
   Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.
2. Sélectionnez le mode combiné désiré en appuyant sur le bouton **Sélection** ( ). Reportez-vous au tableau du mode combiné et du niveau de puissances, ci-dessous, pour plus d'informations.
   Ensuite : Tournez la molette qui clignote.
3. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide de la **molette**.
   Le temps de cuisson maximum est de 60 minutes.
   Ensuite : Appuyez sur le bouton qui clignote.
4. Appuyez sur le bouton **Démarrer** ( ).
   Résultat :
   - La cuisson combinée commence.
   - Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Il émet ensuite un bip toutes les minutes.

Mode	Niveau de puissance
C 1	Micro-ondes (300 W) + Gril
C 2	Micro-ondes (180 W) + chaleur tournante (200° C)
C 3	Micro-ondes (450 W) + chaleur tournante (200° C)
C 4	Micro-ondes (600 W) + chaleur tournante (220° C)

Fonction Désodorisation

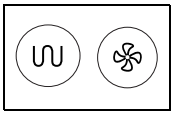
Cette fonction est particulièrement utile après avoir cuisiné des aliments odorants ou lorsqu'il y a beaucoup de fumée à l'intérieur du four.
Nettoyez tout d'abord l'intérieur du four.

Après avoir nettoyé l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Désodorisation** ( ). Vous entendrez quatre bips.

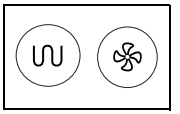
- ✉ La désodorisation dure 5 minutes.
  Vous pouvez la prolonger par ajouts de 30 secondes en appuyant sur le bouton +30s.
- ✉ Vous pouvez également ajuster la durée de **désodorisation** en appuyant sur le bouton +30s.
- ✉ Le temps de désodorisation maximum est de 60 minutes.

Verrouillage de sécurité du four à micro-ondes

Votre four à micro-ondes est doté d'un programme de sécurité qui verrouille le four, empêchant les enfants ou toute personne n'en connaissant pas le fonctionnement de l'activer accidentellement. Vous pouvez verrouiller le four à tout moment.



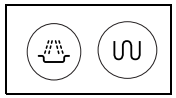
1. Appuyez simultanément sur les boutons **Gril** et **chaleur tournante** (pendant environ 1 secondes).
   Résultat :
   - ◆ Le four est verrouillé.
   - ◆ L'indication suivante s'affiche : « **L** ».



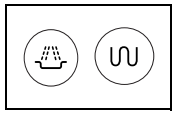
2. Appuyez simultanément sur les boutons **Gril** et **chaleur tournante** (pendant environ 1 secondes).
   Résultat : Vous pouvez réutiliser le four normalement.

Désactivation du bip

Vous pouvez désactiver le bip quand vous le souhaitez.



1. Appuyez simultanément sur les boutons **Micro-ondes**( ) et **Gril** ( ) (pendant environ 1 seconde).
   Résultat : Le four n'émet plus de bip pour signaler la fin d'une fonction.



2. Pour réactiver la sonnerie, appuyez de nouveau sur les boutons **Micro-ondes** ( ) et **Gril** ( ) simultanément (pendant environ 1 seconde).
   Résultat : Le four fonctionne normalement.

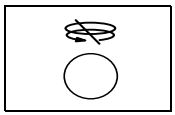
Arrêt manuel du plateau tournant

Le bouton marche/arrêt ( ) du plateau tournant permet de bloquer le plateau tournant (mode de cuisson manuelle seulement) afin de pouvoir utiliser des plats de grande taille occupant tout l'espace à l'intérieur du four.

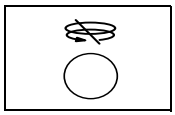
☛ A noter que dans ce cas, la cuisson est moins uniforme. Il est conseillé de tourner le plat à mi-cuisson.

Attention ! N'activez jamais le plateau tournant sans aliments dans le four.

Raison :Le four pourrait prendre feu ou être endommagé.



1. Appuyez sur le bouton **Marche/arrêt du plateau tournant** ( ).
   Résultat : La rotation du plateau tournant est désactivée.



2. Pour réactiver le plateau tournant, appuyez de nouveau sur le bouton **Marche/arrêt du plateau tournant**( ).
   Résultat : La rotation du plateau tournant est réactivée.

✉ N'appuyez pas sur le bouton **Marche/arrêt du plateau tournant**( ) pendant la cuisson. Annulez la cuisson avant d'appuyer sur le bouton **Marche/arrêt du plateau tournant**( ).

Guide des plats et ustensiles

FR

Pour cuire les aliments, les micro-ondes doivent pouvoir pénétrer à l'intérieur des aliments sans être réfléchies ni absorbées par le plat utilisé.

Il est donc important de bien choisir vos plats et ustensiles. Vérifiez que les plats et ustensiles que vous utilisez sont adaptés à la cuisson aux micro-ondes.

Le tableau suivant dresse une liste de différents types de plats et ustensiles, en vous indiquant si et comment vous pouvez les utiliser.

Plat/ustensile	Micro-ondes	Commentaires
Papier aluminium	✓ ✗	Peut être utilisé en petites quantités pour recouvrir certaines parties des aliments afin d'éviter qu'elles ne cuisent trop. Des arcs électriques peuvent cependant se produire s'il y a trop de papier aluminium ou s'il est placé trop près des parois du four.
Platcroustillant	✓	Ne pas préchauffer plus de huit minutes.
Porcelaine et faïence	✓	La vaisselle en porcelaine et en faïence émaillée, ainsi que la porcelaine anglaise tendre sont généralement adaptées à la cuisson aux micro-ondes, à condition qu'elles n'aient aucune garniture métallique.
Plats en carton polyester jetables	✓	Certains plats surgelés sont conditionnés dans ces matériaux.
Emballage de fast-food		
• Gobelets en polystyrène	✓	Ces emballages peuvent être utilisés pour réchauffer les aliments. Le polystyrène risque de fondre en cas de surchauffe.
• Sac en papier ou journaux	✗	Ces emballages peuvent aussi prendre feu.
• Papier recyclé ou garnitures métalliques	✗	Peut provoquer l'apparition d'arcs électriques.
Verre		
• Plat en pyrex	✓	Peut être utilisé à condition de n'avoir aucune garniture métallique.
• Vaisselle en verre délicate	✓	Peut être utilisée pour réchauffer les aliments et les liquides. Le verre fin risque de casser ou de se fissurer si la température augmente trop rapidement.
• Pots en verre	✓	Enlevez le couvercle. Pour réchauffage seulement.
Métal		
• Plats	✗	Peut provoquer l'apparition d'arcs
• Liens de fermeture de sachets de congélation	✗	électriques ou déclencher un incendie.
Papier		
• Assiettes, gobelets, serviettes et essuie-tout.	✓	Pour les temps de cuisson brefs et le réchauffage. Absorbent l'humidité excessive.
• Papier recyclé	✗	Peut provoquer l'apparition d'arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Surtout s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certains plastiques risquent d'onduler ou de changer de couleur à hautes températures.
• Film étirable	✓	N'employez pas de plastique mélaminé. Permet d'éviter que les aliments ne se dessèchent. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Faites attention en enlevant le film car de la vapeur chaude peut s'échapper.
• Sacs congélation	✓ ✗	Seulement si adaptés à la cuisson. Doit laisser passer l'air. Percez avec une fourchette si besoin est.
Papier ciré ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé pour éviter aux aliments de se dessécher et pour éviter les projections.

✓ : Recommandé

✓✗: A utiliser avec précaution

✗ : Inadapté

MICRO-ONDES

Les micro-ondes pénètrent à l'intérieur des aliments, attirées et absorbées par l'eau, les graisses et le sucre qui y sont contenus.
Les micro-ondes incitent les molécules des aliments à se déplacer rapidement. Ce déplacement rapide crée une friction qui génère de la chaleur qui, à son tour, cuit les aliments.

CUISINE AU FOUR MICRO-ONDES

Plats et ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes :

Les plats doivent laisser passer les micro-ondes pour une efficacité maximale. Les micro-ondes sont réfléchies par le métal, comme l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais elles passent à travers la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique et le bois. N'utilisez donc jamais de plats métalliques.

Aliments compatibles avec la cuisson aux micro-ondes :

Nombreux sont les aliments adaptés à la cuisson aux micro-ondes, notamment les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, les céréales, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, la crème anglaise, les desserts, les conserves et les condiments peuvent également être cuits aux micro-ondes. D'une manière générale, la cuisine aux micro-ondes convient à tous les aliments que vous pouvez préparer sur une cuisinière traditionnelle, comme par exemple, le chocolat ou le beurre fondu (reportez-vous à la section des conseils et astuces).

Couvrir pendant la cuisson

Il est important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'eau se transforme en vapeur et contribue au processus de cuisson. Vous pouvez couvrir les aliments de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou du film étirable spécial micro-ondes.

Temps de repos

Après la cuisson, il est important de respecter les temps de repos spécifiés pour permettre aux aliments d'atteindre une température uniforme.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez un plat en pyrex avec un couvercle. Faites cuire en recouvrant pendant le temps de cuisson minimum – voir tableau. Vous pouvez prolonger la cuisson selon vos goûts.
Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après la cuisson. En fin de cuisson, ajoutez du sel, des herbes aromatiques ou du beurre. Couvrez pendant le temps de repos.

Aliments	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Epinards	150 g	600 W	5-6	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.
Petits-pois	300 g	600 W	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes mixtes (carottes/petits-pois/maïs)	300 g	600 W	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes mixtes (à la chinoise)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : Utilisez un grand bol en pyrex avec couvercle. Le riz double de volume pendant la cuisson. Recouvrir pendant la cuisson.
A la fin du temps de cuisson, remuez, laissez reposer, puis salez un peu ou ajoutez des herbes aromatiques et du beurre.
Remarque : Il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute l'eau à la fin du temps de cuisson.

Pâtes : Utilisez un grand bol en pyrex. Versez de l'eau bouillante, ajoutez une pincée de sel et remuez bien. Ne pas recouvrir.
Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Couvrez et laissez reposer. Egouttez bien.

Aliments	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Riz blanc (bouilli)	250 g 370 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz brun (bouilli)	250 g 370 g	900 W	20-21 22-23	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mixte (riz blanc + riz sauvage)	250 g	900 W	16-17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Grains mixtes (riz + céréales)	250 g	900 W	17-18	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	900 W	10-11	5	Ajoutez 1 litre d'eau froide.

FR

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez un plat en pyrex avec un couvercle. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) par 250 g de légumes, sauf indications contraires – voir tableau. Faites cuire en recouvrant pendant le temps de cuisson minimum – voir tableau. Vous pouvez prolonger la cuisson selon vos goûts. Mélangez, une fois pendant la cuisson et une fois après. En fin de cuisson, ajoutez du sel, des herbes aromatiques ou du beurre. Couvrez et laissez reposer pendant 3 minutes.

Conseil : Coupez les légumes en morceaux de même grosseur. Plus les morceaux sont petits, plus les légumes cuiront vite.

Les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (900 W).

Aliments	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Brocolis	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Préparez des bouquets de même grosseur. Disposez les tiges au centre.
Choux de Bruxelles	250 g	6-6½	3	Ajoutez entre 60 et 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250 g	4½-5	3	Coupez les carottes en morceaux de même grosseur.
Chou-fleur	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Préparez des bouquets de même grosseur. Coupez les gros bouquets en deux. Disposez les tiges au centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Coupez les courgettes en tranches. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites cuire jusqu'à ce que les courgettes soient tendres.
Aubergines	250 g	3½-4	3	Coupez les aubergines en tranches fines et arrosez-les d'une cuillère à soupe de jus de citron.
Poireaux	250 g	4-4½	3	Coupez les poireaux en rondelles.
Champignons	120 g 120 g	1½-2 2½-3	3	Préparez de petits champignons entiers ou coupés en morceaux. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez-les de jus de citron. Salez et poivrez. Egouttez avant de servir.
Oignons	250 g	5-5½	3	Coupez les oignons en deux ou en lamelles. Ajoutez seulement 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250 g	4½-5	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez les en deux ou en quatre.
Chou-navet	250 g	5½-6	3	Coupez le chou-navet en petits cubes.

RECHAUFFAGE

Les fours à micro-ondes réchauffent les aliments beaucoup plus rapidement que les fours traditionnels.

Utilisez les niveaux de puissance et les temps de réchauffage spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence. Ces temps se basent sur des liquides à une température ambiante comprise entre 18 et 20° C et sur des aliments froids à une température comprise entre 5 et 7° C.

Disposition des aliments

Evitez de réchauffer des aliments de grosse taille. Un rôti de viande aurait par exemple tendance à être trop cuit et à se dessécher, sans être pour autant chaud au centre. Il est donc recommandé de ne réchauffer que des aliments de petite taille.

Niveaux de puissance et température

Selon les plats, le réchauffage se fera à une puissance de 900 W, de 600 W, de 450 W, voire même de 300 W.

Reportez-vous au tableau pour des indications plus précises.

En règle générale, il est préférable d'utiliser une faible puissance pour faire réchauffer un plat raffiné ou de grandes quantités ou encore lorsque votre plat devient chaud rapidement (comme les quiches).

Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez à nouveau avant de servir.

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites chauffer des liquides ou de la nourriture pour bébés. Pour éviter de porter les liquides à ébullition et risquer de s'ébouillanter, remuez avant, pendant et après le réchauffage. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes. Nous recommandons de placer une cuillère en plastique ou un touilleur en verre dans les liquides. Evitez de surchauffer (et donc de gâcher) les aliments. Il est préférable de sous-estimer le temps de cuisson, même si cela nécessite de remettre le plat au four un peu plus longtemps.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous réchauffez un plat pour la première fois, notez le temps de réchauffage pour référence ultérieure.

Assurez-vous que les aliments réchauffés sont bien chauds.

Une fois réchauffés, laissez les aliments reposer pendant un moment, afin que la température se répartisse uniformément. Le temps de repos recommandé après réchauffage est en général de 2 à 4 minutes, sauf indication contraire dans le tableau.

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites chauffer des liquides ou de la nourriture pour bébés. Reportez-vous au chapitre des consignes de sécurité.

RECHAUFFER LES LIQUIDES

Observez toujours un temps de repos d'au moins 20 secondes après le réchauffage pour que la température se répartisse uniformément. Remuez pendant le réchauffage si nécessaire mais remuez TOUJOURS après. Pour éviter de porter les liquides à ébullition et risquer de s'ébouillanter, placez une cuillère en plastique ou un touilleur en verre dans le liquide et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

RECHAUFFER LA NOURRITURE POUR BEBES

NOURRITURE POUR BEBES :
Versez la nourriture dans une assiette creuse en céramique. Recouvrir avec un couvercle en plastique. Mélangez bien les aliments une fois qu'ils sont réchauffés. Laissez reposer 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez à nouveau et vérifiez la température. La nourriture doit être à 30-40° C.

LAIT POUR BEBES :
Versez le lait dans un biberon en verre ayant été préalablement stérilisé. Réchauffez sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon avec la tétine dessus. Le biberon pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez énergiquement avant le temps de repos et à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou de la nourriture pour bébés avant de les donner. La nourriture doit être à une température d'environ 37° C.

REMARQUE :

Il est impératif de vérifier la température de la nourriture pour bébés avant de la servir, afin d'éviter les risques de brûlures. Utiliser les temps de cuisson et les niveaux de puissance spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence.

Réchauffer le lait et la nourriture pour bébés
Utilisez les temps de cuisson et les niveaux de puissance spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence.

Aliments	Quantité	Puissance	Temps	Temps de repos (min.)	Instructions
Nourriture pour bébés (légumes et viande)	190 g	600 W	30 secondes.	2-3	Versez dans une assiette creuse en céramique. Recouvrir pendant la cuisson. Remuez en fin de cuisson. Laissez reposer 2-3 minutes avant de servir. Remuez bien avant de servir et vérifiez la température.
Bouillie pour bébés (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 secondes.	2-3	Versez dans une assiette creuse en céramique. Recouvrir pendant la cuisson. Remuez en fin de cuisson. Laissez reposer 2-3 minutes avant de servir. Remuez bien avant de servir et vérifiez la température.
Lait pour bébés	100 g 200 g	300 W	30-40 secondes. 1 min. à 1 min. 10 s.	2-3	Remuez ou secouez bien puis versez le lait dans un biberon en verre ayant été préalablement stérilisé. Placez le biberon au centre du plateau tournant. Ne pas recouvrir. Secouez bien et laissez reposer pendant au moins 3 minutes. Secouez bien avant de servir et vérifiez soigneusement la température.

Réchauffer les liquides et les aliments
Utiliser les temps de cuisson et les niveaux de puissance spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence.

Aliments	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Boissons (café, thé et eau)	150 g (1 tasse) 300 g (2 tasses) 400 g (3 tasses) 600 g (4 tasses)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Versez dans des tasses et réchauffez sans recouvrir : 1 tasse au centre, 2 tasses face à face, 3 tasses en rond. Laissez reposer dans le four puis remuez bien.
Soupe (froide)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Versez dans une assiette creuse en céramique ou dans un bol en céramique. Recouvrir avec un couvercle en plastique. Remuez bien une fois le plat réchauffé. Remuez encore une fois avant de servir.
Ragoût (froid)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Versez le ragoût dans une assiette creuse en céramique. Recouvrir avec un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, avant de laisser reposer et avant de servir.
Pâtes en sauce (froides)	350 g	600 W	3½-4½	3	Mettez les pâtes (par ex. spaghettis ou nouilles) dans une assiette plate en céramique. Couvrez d'un film étirable spécial micro-ondes. Mélangez avant de servir.
Pâtes fourrées à la sauce (froides)	350 g	600 W	4-5	3	Versez les pâtes fourrées (par ex. raviolis, tortellinis) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrir avec un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, avant de laisser reposer et avant de servir.
Plats cuisinés (froids)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Placez le repas à 2 ou 3 composants froids dans un plat en céramique. Couvrez d'un film étirable spécial micro-ondes.
Fondue au fromage prête à l'emploi (froid)	400 g	600 W	6-7	1-2	Placez la fondue au fromage prête à l'emploi dans un bol en pyrex assez grand doté d'un couvercle. Remuez de temps en temps pendant et après avoir réchauffé. Mélangez avant de servir.

FR

DECONGELATION

Les fours à micro-ondes sont idéals pour décongeler les aliments congelés ou surgelés. Ils permettent une décongélation progressive et rapide. Cela est tout particulièrement utile lorsque des invités inattendus se présentent chez vous.

Les volailles congelées doivent être entièrement décongelées avant d'être cuisinées. Retirez toute attache métallique et tout emballage pour permettre au liquide issu de la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans recouvrir. Retournez les aliments à mi-décongélation, égouttez et retirez les abats aussi tôt que possible. Vérifiez occasionnellement que les aliments ne chauffent pas.
Si certaines parties plus petites et plus fines commencent à chauffer, protégez-les pendant la décongélation en les recouvrant de papier aluminium.

Si la volaille commence à chauffer à l'extérieur, arrêtez la décongélation et laissez-la reposer pendant 20 minutes.
Respectez toujours les temps de repos pour les poissons, les viandes et les volailles pour obtenir une décongélation complète. Le temps de repos varie selon la quantité décongelée. Veuillez vous reporter au tableau ci-dessous.

Conseil : Les aliments fins décongèlent plus vite que les aliments épais, de même que les petites quantités requièrent moins de temps de décongélation que les grandes quantités. Ne l'oubliez pas lorsque vous congelez et décongelez des aliments.

Pour décongeler des aliments congelés à une température entre -18 et - 20° C, utilisez le tableau suivant à titre de référence.

Toujours décongeler les aliments en utilisant le niveau de puissance de décongélation (180 W).

Aliments	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Viande				
Bœuf haché	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Placez la viande sur une assiette plate en céramique. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Echines de porc	250 g	7-8		
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2)	12-14	15-60	Mettez dans une assiette plate en céramique. Si le poulet est découpé, disposez les morceaux avec la peau contre l'assiette. Si le poulet est entier, placez-le avec les blancs vers le bas. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Poulet entier	1200 g	28-32		
Poisson				
Filets de poisson /	200 g	6-7	10-25	Mettez le poisson congelé au milieu d'une grande assiette plate en céramique. Placez les parties plus fines sous les parties plus épaisses. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Poisson entier	400 g	11-13		
Fruits				
Baies et fruits rouges	300 g	6-7	5-10	Disposez les fruits sur un plat en verre plat et rond (assez large).
Pain				
Petits pains (environ environ 50 g)	2 4	1-1½ 2½-3	5-20	Placez les petits pains en cercle ou le pain à la verticale (comme une tour) sur un morceau d'essuie-tout au milieu du plateau tournant. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Pain de mie	250 g	4-4½		
Pain noir (farine de blé et de seigle)	500 g	7-9		

GRIL

Le gril du four se trouve sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et le plateau tourne. La rotation du plateau permet aux aliments de dorer uniformément. En préchauffant le gril pendant 4 minutes, les aliments dorent plus rapidement.

Plats et ustensiles de gril :

Utilisez des plats et ustensiles allant au feu et éventuellement dotés de parties métalliques. N'utilisez pas de plats ni ustensiles en plastique qui pourraient fondre.

Aliments pouvant être cuits au gril :

Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, bacon, tranches de lard fumé, tranches fines de poisson, sandwichs et toute une variété de toast garnis.

REMARQUE IMPORTANTE :

Lorsque le four est utilisé en mode gril seulement, assurez-vous que la résistance est en position horizontale sous la paroi supérieure du four et non en position verticale contre la paroi arrière. Sauf indication contraire, n'oubliez pas de placer les aliments sur la grille supérieure.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode de cuisson combine la chaleur par rayonnement du gril et la vitesse propre à la cuisson au four micro-ondes. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et lorsque le plateau tourne. Grâce à la rotation du plateau, les aliments dorent uniformément.

Plats et ustensiles de cuisson pour le mode micro-ondes + gril

Utilisez des ustensiles à travers lesquels les micro-ondes peuvent passer et allant au feu. N'utilisez pas de plats ni d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas de plats ni ustensiles en plastique qui pourraient fondre.

Aliments pouvant être cuits en mode micro-ondes + gril :

Le mode de cuisson combinée peut être utilisé avec tout type d'aliments déjà cuits et devant être réchauffés et dorés ou gratinés (gratins de pâtes, par exemple), ainsi qu'avec les aliments nécessitant un faible temps de cuisson et devant être dorés ou gratinés au-dessus. Ce mode peut aussi être utilisé pour les portions épaisses dont le dessus peut être doré, gratiné ou croustillant (comme par exemple les morceaux de poulet, en les retournant à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau sur la cuisson au gril pour de plus amples renseignements.

REMARQUE IMPORTANTE :

Lorsque le four est utilisé en mode combiné (micro-ondes + gril), assurez-vous que la résistance est en position horizontale sous la paroi supérieure du four et non en position verticale contre la paroi arrière. Sauf indication contraire, les aliments doivent être placés sur la grille supérieure. Dans le cas contraire, ils doivent être placés directement sur le plateau tournant. Reportez-vous aux instructions du tableau suivant. Retournez les aliments si vous souhaitez les faire dorer des deux côtés.

Guide de cuisson au gril pour les aliments frais

Préchauffez le gril pendant 3 minutes à l'aide de la fonction Gril.

Utilisez les temps de cuisson et les niveaux de puissance spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence.

Aliments frais	Quantité	alimentation	1. Temps (min.) sur la deuxième face	2. Temps (min.) sur la deuxième face	Instructions
Tranches de pain grillé	4 piéces (250 g chacune)	Gril uniquement	3½-4½	3-4	Disposer les tranches de pain côte à côte sur la grille.
Tomates grillées	200 g (2 piéces) 400 g (4 piéces)	300 W + Gril	4-5 5½-6½	-	Coupez les tomates en deux. Recouvrez de fromage. Disposez en cercle dans un plat en pyrex. Placez le plat sur la clayette haute. Laissez reposer 2-3 minutes avant de servir.
Toast tomate-fromage	4 piéces (300 g)	300 W + Gril	4½-5½	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez les toasts garnis sur la clayette haute. Laissez reposer 2-3 minutes.
Pommes cuites	2 pommes (environ 400 g) 4 pommes (environ 800 g)	300 W + Gril	6½-7½ 11-13	-	Enlevez le trognon de la pomme et fourrez-la de raisins et de confiture. Saupoudrez les amandes effilées. Mettez les pommes dans un plat en pyrex et Placez le plat directement sur la clayette basse.

FR

Guide de cuisson au gril pour les aliments frais (suite)

Aliments	Quantité	Puiss-ance	1. Temps (min.) sur la deuxième face	2. Temps (min.) sur la deuxième face	Instructions
Morceaux de poulet	500 g (2) 900 g (3-4)	300 W + Gril	10-11 12-13	9-10 11-12	Badigeonnez les morceaux de poulets avec de l'huile et assaisonnez. Placez-les en cercle sur la clayette haute. Laissez reposer 2-3 minutes.
Côtelettes d'agneau (à point)	400 g (4)	Gril unique-ment	10-12	8-9	Badigeonnez les côtelettes avec de l'huile et assaisonnez avec les épices. Placez-les en cercle sur la clayette haute. Passez sous le gril et laissez reposer 2-3 minutes.
Echines de porc	400 g (2)	Micro-ondes + Gril	300 W + Gril 8-9	Gril unique ment 8-9	Badigeonnez les échines de porc avec de l'huile et assaisonnez avec les épices. Placez-les en cercle sur la clayette haute. Passez sous le gril et laissez reposer 2-3 minutes.
Poisson grillé	400-500 g	300 W + Gril	6-7	7-8	Badigeonnez le poisson d'huile et assaisonnez avec les herbes aromatiques et les épices. Placez les poissons côte à côte sur la clayette haute (tête-bêche). Laissez reposer 2-3 minutes avant de servir.

CHALEUR TOURNANTE

La cuisson par chaleur tournante est la méthode traditionnelle de cuisson d'aliments dans un four traditionnel à air chaud.
La résistance et le ventilateur se trouvent sur la paroi arrière, ce qui permet à l'air chaud de circuler.

Ustensiles pour la cuisson par chaleur tournante :

Vous pouvez utiliser tous les ustensiles allant au micro-ondes, ainsi que les moules et feuilles conventionnels, que vous employez dans un four à chaleur tournante traditionnel.

Aliments compatibles avec la cuisson par chaleur tournante :

Les biscuits de tous types, les scones, rouleaux et cakes doivent être cuits à l'aide de ce mode, ainsi que les gâteaux aux fruits, la pâte à choux et les soufflés.

MICRO-ONDES + CHALEUR TOURNANTE

Ce mode associe l'énergie des micro-ondes à l'air chaud, ce qui réduit la durée de cuisson tout en produisant des aliments dorés et croustillants.

La cuisson par chaleur tournante est la méthode traditionnelle de cuisson d'aliments dans un four traditionnel à air chaud, qu'un ventilateur placé sur la paroi arrière fait circuler dans le four.

Plats et ustensiles de cuisson pour le mode micro-ondes + chaleur tournante

Capables de laisser traverser les micro-ondes. Ustensiles allant au four (verre, poterie ou porcelaine sans garnitures métalliques), similaires à ceux utilisés pour le mode Micro-ondes + Gril.

Aliments pouvant être cuits en mode micro-ondes + chaleur tournante :

Tous types de viande et de volaille, plats en sauce et au gratin, cakes et cakes légers aux fruits, tartes, légumes rôtis, scones et pains.

Guide de cuisson par chaleur tournante pour les aliments frais (petis pains et gâteaux)

Préchauffez le four jusqu'à la température désirée, sauf s'il est déconseillé de préchauffer le four (voir tableau).

Utiliser les temps de cuisson et les niveaux de puissance mentionnés dans le tableau ci-dessous comme références pour la cuisson par chaleur tournante.

Aliments	Quan-tité	Puissance	Temps (min.)	Instructions
Petis pains (précuits)	4-6 (environ 50 g chacun)	chaleur tournante 180° C uniquement	2-3	Placez les rouleaux de pâte en cercle sur la clayette basse. Utilisez des gants de cuisine pour sortir le plat du four. Laissez reposer 2-3 minutes avant de servir.
Gâteau marbré / Cake au citron (pâte fraîche)	700 g	180 W + 220° C sans préchauffer !	24-26	Placez la pâte fraîche dans un moule rectangulaire en verre ou en métal (longueur 25 cm). Posez le moule sur la clayette basse. Laissez reposer 5-10 minutes avant de servir.
Pâte à choux fourrée (froide)	250 g (5)	chaleur tournante 220° C uniquement	15-20	Vous pouvez fourrer la pâte à choux de jambon, saucisses, fromage ou légumes. Placez-les en cercle sur du papier de cuisson, sur la clayette haute.
Muffins (pâte fraîche)	6 x 70 g (400 - 450 g)	180 W + 200° C	14-16	Répartissez équitablement la pâte fraîche dans un moule en céramique convenant pour 6 muffins de taille moyenne, ou utilisez 6 petits moules ronds en pyrex. Posez le plat sur la clayette basse. Laissez reposer 5 minutes.

Guide de cuisson par chaleur tournante pour les aliments congelés (petits pains cake et pâtisserie)

Préchauffez le four jusqu'à la température désirée, sauf s'il est déconseillé de préchauffer le four (voir tableau).

Utilisez les temps de cuisson et les niveaux de puissance spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence.

Aliments	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Instructions
Baguettes / Pain à l'ail (précuit)	200-250 g (1)	180 W+200° C	6-7	Placez la baguette congelée en diagonale sur du papier sulfurisé, sur la clayette basse. Laissez reposer 2-3 minutes après la cuisson.

Guide de cuisson par chaleur tournante pour les pizzas, pâtes, frites et nuggets congelés

Préchauffez le four jusqu'à la température désirée, sauf s'il est déconseillé de préchauffer le four (voir tableau).

Utilisez les temps de cuisson et les niveaux de puissance spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence.

Aliments	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Instructions
Pâtes (Lasagnes ou cannellonis)	400 g	450 W +200° C sans préchauffer!	20-22	Placez dans un plat en pyrex de taille suffisante ou utilisez l'emballage d'origine (s'il convient aux micro-ondes et à la chaleur d'un four). Posez les lasagnes congelées sur la clayette basse. Laissez reposer 2-3 minutes après la cuisson.
Pâtes (Macaronis, tortellinis)	400 g	450 W +200° C sans préchauffer!	16-18	Placez dans un plat en pyrex de taille suffisante ou utilisez l'emballage d'origine (s'il convient aux micro-ondes et à la chaleur d'un four). Posez le gratin de pâtes congelé sur la clayette basse. Laissez reposer 2-3 minutes après la cuisson.
Nuggets de poulet	250 g	450 W +200° C	6½-7½	Posez les nuggets de poulet sur la clayette basse. Laissez reposer 2-3 minutes après la cuisson.

Guide de cuisson (suite)

CONSEILS ET ASTUCES

BEURRE FONDU

Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrir avec un couvercle en plastique.
Faites chauffer pendant 30-40 secondes à 900 W, jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

CHOCOLAT FONDU

Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre.
Faites chauffer pendant 3-5 minutes à 450 W, jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
Remuez une ou deux fois pendant la cuisson. Utilisez des gants de cuisine pour sortir le plat du four.

MIEL CRISTALLISE FONDU

Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre.
Faites chauffer pendant 20-30 secondes à 300 W, jusqu'à ce que le miel soit fondu.

GELATINE FONDU

Places les feuilles de gélatine sèche (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide.
Placez la gélatine égouttée dans un petit plat en pyrex.
Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W.
Remuez une fois la gélatine fondue.

GLACAGE (POUR LES CAKES ET LES GATEAUX)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.
Faites cuire dans un bol en pyrex pendant 3½ à 4½ minutes et demi à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage soit transparent. Remuez deux fois pendant la cuisson.

CONFITURES

Mettez 600 g de fruits (par exemple des fruits rouges) dans un bol en pyrex assez grand doté d'un couvercle. Ajoutez 300 g de sucre cristallisé additionné de pectine et remuez bien.
Faites cuire en couvrant pendant 10-12 minutes à 900 W.
Remuez plusieurs fois pendant la cuisson. Versez directement dans des petits pots à confiture avec couvercle. Posez les pots à l'envers pendant 5 minutes.

PUDDING

Mélangez la préparation pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez un bol en pyrex assez grand doté d'un couvercle. Faites cuire en couvrant pendant 6½ à 7½ minutes et demi à 900 W. Remuez bien plusieurs fois pendant la cuisson.

AMANDES EFFILEES DOREES

Répandez 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne.
Faites dorer les amandes pendant 3½ à 4½ minutes et demi à 600 W en remuant bien plusieurs fois.
Laissez reposer 2 à 3 minutes dans le four. Utilisez des gants de cuisine pour sortir le plat du four.

Nettoyage du four à micro-ondes

Pour éviter les dépôts de graisses et de particules, nettoyez régulièrement les éléments suivants de votre four à micro-ondes :

- ***Surfaces internes et externes***
- ***Porte et joints de porte***
- ***Plateau tournant et de guidage***

☛ Vérifiez **TOUJOURS** que les joints de porte sont propres et que la porte ferme correctement.

☛ Ne pas maintenir le four dans un état de propreté satisfaisant peut entraîner la détérioration des parois et éventuellement empêcher le four de fonctionner correctement, ce qui représenterait un danger.

1. Nettoyez les surfaces externes avec un chiffon doux et de l'eau tiède savonneuse. Rincez et séchez.
2. Nettoyez les projections et souillures sur les parois ou sur l'anneau de guidage avec un chiffon et de l'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Pour enlever les particules de nourriture et retirer les mauvaises odeurs, placez un mélange de jus de citron et d'eau dans une tasse sur le plateau tournant et chauffez pendant dix minutes à puissance maximale.
4. Vous pouvez laver le plateau au lave-vaisselle.

✉ **NE VERSEZ PAS** d'eau dans la grille d'aération. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ni de solvants chimiques. Assurez-vous tout particulièrement lorsque vous nettoyez les joints de porte qu'aucune particule :

- ne s'est accumulée
- n'empêche la porte de bien se fermer

✉ Après avoir attendu que le four ait refroidi afin d'éviter tout accident, nettoyez l'intérieur du four à micro-ondes après chaque utilisation avec une solution détergente douce.

✉ Les instructions des plaques de cuisson et des fours déconseillent l'emploi de systèmes de nettoyage à la vapeur.

Entreposage et réparation du four à micro-ondes

Quelques précautions élémentaires doivent être observées lors de l'entreposage ou de l'entretien de votre four à micro-ondes.

Le four ne doit pas être utilisé si la porte ou les joints de porte sont endommagés :

- ***Charnières cassées***
- ***Joints détériorés***
- ***Boîtier déformé***

Seuls des techniciens qualifiés sont habilités à réparer le four.

☛ **NE RETIREZ JAMAIS** le boîtier externe du four. Si le four est défectueux et doit être réparé ou encore si vous avez des doutes :
- Débranchez le four.
- Contactez le service après-vente le plus proche.

✉ Si vous souhaitez ranger temporairement votre four, choisissez un endroit sec sans poussière.
- **Raison :** Les poussières et l'humidité peuvent endommager certains composants du four

Caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce d'améliorer ses produits en permanence. Les caractéristiques techniques et le guide d'utilisation sont donc susceptibles d'être modifiés sans préavis.

FR

Alimentation	230 V ~ 50 Hz AC
Puissance absorbée	
Puissance maximale	3100 W
Micro-ondes	1400 W
Gril (résistance)	1300 W
chaleur tournante (résistance)	1700 W
Puissance restituée	100 W/900 W - 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2 450 MHz
Dimensions (L x P x H)	
Extérieur	522 x 539 x 312 mm
Intérieur	355 x 380,6 x 234 mm
Capacité	32 litres
Poids	
Net	21,0 kg environ
A la livraison	23,5 kg environ • CE1180GW • CE1180GBT / CE1180UBT/ CE1180GWT • CE1180GB / CE1180GBB CE1180UB / CE1180UBB CE1180GWB 26,0 kg environ • CE1180GBF / CE1180UBF CE1180GWF

Remarque

Remarque

ELECTRONICS

Samsung Electronics France
56, Quai de Dion Bouton
92806 PUTEAUX Cedex

Pour toute information ou tout renseignement compl mentaire sur nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition au :

N°Indigo 0 825 08 65 65

(0.15 €/mn)

Vous pouvez également vous connecter à notre site Internet :

www.samsung.fr